Avril 2024

Ovoteam acteur engagé de la 50ème édition du Championnat de France du Dessert

Les 3 et 4 avril derniers, à Argelès-sur-Mer, s'est tenue la finale du Championnat de France du Dessert, concours organisé depuis 50 ans par Cultures Sucre. Fournisseur exclusif des ovoproduits du concours depuis 2023, Ovoteam a vu ses ingrédients être sublimés par les candidats durant leurs épreuves.

Des valeurs communes avec le concours

Le 50ème Championnat de France du Dessert a été placé sous le signe du respect de la collaboration avec les producteurs, une valeur essentielle à la présidente des jurys, Claire Heitzler, dont le leitmotiv est « Concilier le bon, le bien et le beau, en respectant la nature et les Hommes qui en prennent soin ».

Les Champions Alexandre Legras et Marion Wickaert, avec Olivier Anderhalt Commercial Chef de région chez Ovoteam.

Expert des ovoproduits depuis 1963 et engagé dans une politique RSE forte, Ovoteam a rejoint le Championnat de France du Dessert en 2023 afin de partager ces valeurs fondamentales défendues par la Présidente et les candidats. En effet, promouvoir une pâtisserie éthique, responsable et durable à travers des ovoproduits à la fois pratiques à utiliser et gouteux est au cœur de la démarche d'Ovoteam.

Les jaunes d'œufs Ovoteam sélectionnés par Claire Heitzler

Les jaunes d'œufs liquides Ovoteam.

Pour cette 50ème finale du Championnat de France du Dessert, Claire Heitzler a mis à l'honneur les produits Ovoteam en imposant aux candidats juniors de réaliser un crémeux pistache à partir des jaunes d'œufs plein air Ovoteam.

Les candidats pouvaient aussi intégrer les produits Ovoteam dans leurs créations originales : *« L'avantage des ovoproduits proposés est avant tout leur praticité et leur facilité d'utilisation. J'ai intégré deux produits Ovoteam à mon dessert de sélection : les jaunes d'œufs liquides plein air que j'ai utilisés dans un crémeux noisette et dans ma pâte sablée à la vanille, élément principal de mon dessert, ainsi que le Blanc des chefs plein air qui m'a servi à réaliser mes tuiles et mon sponge cake au cresson. »* raconte Marion Wickaert, Championne de France du Dessert Junior 2024

L'île flottante d'Alexandre Legras, Champion de France du Dessert Professionnel 2024

A l'occasion de sa victoire à la 50ème finale du Championnat de France du Dessert, Alexandre Legras partage sa recette personnelle d'île flottante réalisée avec les produits Ovoteam.

Crème anglaise vanille :

- 410 g jaunes d'œufs plein air Ovoteam
- 100 g œufs entiers plein air Ovoteam
- 410 g sucre semoule
- 1 l lait
- 1 l crème 35% MG
- 2 gousses de vanille

Mélanger les ingrédients et cuire à four vapeur pendant 10 mn à 82°C (100 % humidité).

Blanc-manger :

- 500 g Blanc des chefs plein air Ovoteam
- 220 g sucre semoule

Mélanger le Blanc des chefs plein air et le sucre. Etaler sur silpat, puis faire cuire au four vapeur à 70°C pendant 10 mn (100 % d'humidité). Dresser sur des emporte-pièces de 8 cm de diamètre.

Opaline caramel :

- 2,5 kg glucose
- 2,5 kg fondant blanc

Faire cuire à 185°C, avec des emporte-pièces de 8 cm d'extérieur et 2 cm d'intérieur.

A propos d'Ovoteam

Ovoteam est le spécialiste des solutions d'œufs plein air à destination des professionnels de la restauration et de l'industrie agro-alimentaire. Chaque année, Ovoteam transforme 650 millions d'œufs sur 4 sites de production certifiés en France. Grâce à la maitrise de ses filières, Ovoteam sélectionne ses œufs auprès d'éleveurs partenaires français pour en assurer la qualité et la traçabilité.

www.ovoteam.net/fr